**СОДЕРЖАНИЕ**

**программы профессиональной переподготовки**

«**Современные методы работы виноградарско-винодельческой отрасли**»

**ЭЛЕКТРОННЫЕ ЛЕКЦИИ**

**Раздел I.**

**Виноградарство для виноделов**

1. Теоретические основы виноградарства.

2. Концепция качества винограда для высококачественных вин.

3. Выбор места для устройства виноградника. Дизайн виноградника и посадка.

4. Защита виноградника от повреждений морозами и заморозками.

5. Биодинамическое виноградарство.

6. Болезни лозы и защита от них.

7. Борьба с сорняками на винограднике, виды задернения и их характеристика.

8. Борьба с вредителями винограда. Виды вредителей.

9. Точное виноградарство (Precision Viticulture): дроны, NDVI, базы данных, project management, «умная» (GPS-assisted) ирригация и уборка.

10. Целевые точные технологии в сельском хозяйстве, основанные на сенсорном анализе.

11. Точное земледелие.

**Раздел II.**

**Современное виноделие**

1.Теоретические основы виноделия.

2. Особенности производства высококачественных белых и розовых вин.

3. Особенности производства высококачественных красных вин.

4. Управление критическими процессами в виноделии. Микробиологический контроль и мониторинг кислорода на всех этапах производства.

5. Болезни и недостатки вин. Способы борьбы с ними.

6. Оклейки, стабилизация вин.

7. Использование диоксида серы в виноделии.

8. Бочка: характеристики и влияние на производство вина.

9. Использование несахаромицетных дрожжей в виноделии.

10. Цвет красного вина и влияние копигментации антоцианов.

11. Окисление и микроокисление (микрооксидация) во время ферментации.

12. Современное винодельческое оборудование. Основные поставщики, опыт использования и модификации.

13. Автолиз дрожжей (вторичная ферментация в бутылке).

14. Особенности производства игристого вина.

**ПРАКТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ**

**«Круглые столы»**

(в формате видеоконференции или в очной форме)

1. Введение в проблематику виноградарства и виноделия.

2. Организация работы на винограднике. Защита винограда от вредителей и болезней.

3. Технологии производства вин. Современные методы работы в виноградарстве и виноделии.

4. Создание виноградарско-винодельческого предприятия: оборудование, бизнес-планирование и лицензирование. Маркетинг продаж вина.

**«Практические занятия»**

(очная форма обучения)

1. Организация практической работы на виноградниках и винодельческих предприятиях Краснодарского края.

2. Современные научно-исследовательские подходы к организации переработки винограда.

3. Основы органолептики и практические особенности дегустации вин.

4. Особенности сочетания вина и еды.

**Практические занятия** проводятся на винодельческих предприятиях Краснодарского края и ФГБНУ Северо-Кавказский федеральный научный центр садоводства, виноградарства, виноделия.